Fecha: 08/07/2026

DEPENDENCIA: Abastecimientos Bienes y Servicios

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Regional Amazonia

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios.

En cumplimiento de tal misionalidad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, celebró los siguientes Contratos Interadministrativos:

Contrato interadministrativo **No. 050-DIADQ-DIPER-2025** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No. 0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo **No. 013-00-A-COFAC-DILOS-2026** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION DIARIA PARA EL PERSONAL DE ALFEREZ, CADETES, DISTINGUIDOS, ALUMNOS, SOLDADOS PROFESIONALES Y SOLDADOS DE AVIACION DE LA FAC, CONFORME A LA FICHA TECNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.

Actualmente, la Agencia Logística requiere cumplir con los compromisos adquiridos mediante la suscripción de Contratos interadministrativos con las Fuerzas Militares, Convenios y/o Actas de acuerdo con todas aquellas entidades adscritas o vinculados al Sector Defensa.

Es así que, conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas (fichas técnicas, minuta para elaboración del menú, etc.) de los negocios contractuales antes relacionados y los que llegare a suscribir, la Agencia Logística, a través de sus diferentes regionales, en cumplimiento de sus obligaciones contractuales, debe abastecer víveres frescos, secos y

demás en forma oportuna, así mismo, suministrar y garantizar el abastecimiento de comida caliente en la cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación, directamente en las unidades de catering (comedores de tropa), o donde la Entidad lo requiera para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Con la presente contratación la ALFM, busca atender el suministro de los bienes antes señalados de forma continua, reduciendo la posibilidad de la ocurrencia de riesgos asociados con el desabastecimiento para lo cual es indispensable contar con empresas que garanticen capacidad técnica, experiencia y cobertura nacional, teniendo en cuenta que en los compromisos contractuales adquiridos por la ALFM no solo incluyen sitios determinados, sino exigen que se tenga disposición de suministro en cualquier parte del país e inclusive a nivel nacional cuando las circunstancias operacionales así lo demanden.

Conforme a lo anterior, se hace necesario adelantar el correspondiente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al ***SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA***, con cargo a la asignación presupuestal de la vigencia 2026 con el cual se garantice el suministro de manera ininterrumpida y se mitigue el riesgo de desabastecimiento y la configuración de incumplimientos contractuales.

Lo anterior, sin perjuicio de la posibilidad de abastecer otras regionales y/o unidades de servicio y todas aquellas entidades adscritas o vinculados al Sector Defensa que así lo requieran, para el cumplimiento de la misionalidad institucional.

Por lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta la cuantía del presupuesto que se hace necesario para atender de manera adecuada la necesidad, adelantar proceso de Selección Abreviada para el suministro de bienes de características técnicas uniformes, dando observancia a lo dispuesto en el Artículo 2º, numeral 2, literal a, de la Ley 1150 de 2007, y el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993 y 1882 de 2018.

ANTECEDENTES

La adquisición solicitada, tiene sus antecedentes en el cumplimiento de las obligaciones contractuales que se desprenden de los siguientes negocios interadministrativos, celebrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, y los que llegaren a suscribir:

Contrato interadministrativo **No. 050-DIADQ-DIPER-2025** CELEBRADO ENTRE EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL- EJERCITO NACIONAL Y LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. cuyo objeto corresponde a: *EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N. – EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJERCITO NACIONAL.*

Contrato Interadministrativo **No.0002-ARC-JOLAN-2023** CONTRATAR EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA, CADETES Y ALUMNOS DE LAS DIFERENTES ESCUELAS DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G, DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN INTERADMINISTRATIVA.

Contrato Interadministrativo **No. 013-00-A-COFAC-DILOS-2026** suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana, cuyo objeto corresponde a: SUMINISTRO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION DIARIA PARA EL PERSONAL DE ALFEREZ, CADETES, DISTINGUIDOS, ALUMNOS, SOLDADOS PROFESIONALES Y SOLDADOS DE AVIACION DE LA FAC, CONFORME A LA FICHA TECNICA Y LAS CONDICIONES PROPIAS DEL SERVICIO REQUERIDO.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	***No. Contrato***	***Observaciones al Desarrollo de la ejecución***
Modalidad de Subasta Inversa presencial No. 006-013-2025	Contrato de Suministro No. 006-014-2025	Se ejecutó a satisfacción
Modalidad de Mínima cuantía presencial No. 006-061-2025	Contrato de Suministro No. 006-050-2025	Se ejecutó a satisfacción
Modalidad de Selección Abreviada Subasta Inversa No. 006-070-2025	Contrato de Suministro No. 006-005-2026	Se encuentra en ejecución

OBJETO A CONTRATAR

El objeto del contrato que resulte del respectivo proceso de selección corresponderá al: ***SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.***

CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

Los bienes están codificados en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación, los cuales corresponden con el registrado en el PAA:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) **PRODUCTOS DE USO FINAL**	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	50112000

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

La determinación de las especificaciones técnicas para el presente proceso se encuentra detalladas en el anexo de especificaciones técnicas (fichas técnicas) elaboradas por el respectivo comité y adoptadas por la Entidad y corresponde a la siguiente descripción:

ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	REQUISITOS MINIMOS
1	1 (KILO)	***SALCHICHA MANGUERA x 10und:*** Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 m m.	NTC 1325 (última actualización), resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 2690de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyen. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
2	1 (KILO)	***CARNE HAMBURGUESA RES x 10 und:*** Producto cárnico procesado, homogenizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**
3	1 (KILO)	***MORTADELA:*** Producto cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique. El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**

		manipulación.	
4	1 (LIBRA)	***SALCHICHA TIPO PERRO x 10 und:*** Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.	NTC 1325 (última actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2492 de 2022 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyen. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
5	1 (LIBRA)	***CHORIZO MIXTO x 10 und:*** Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique. El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**
6	1 (KILO)	***SALCHICHON CERVECERO x 1000g:*** Producto cárnico procesado cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**
7	1 (LIBRA)	***SALCHICHON CERVECERO x 500g:***	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de

		Producto cárnico procesado cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.	1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización y demás normas vigentes que le aplique. El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última Actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0.5 mg/Kg máximo**
8	1 (KILO)	***JAMON:*** Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogenizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta actualización y demás normas vigentes que le aplique. Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones recientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
9	1 (KILO)	***COSTILLA AHUMADA CERDO O RES:*** Corte de res o cerdo, formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique adicione p sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución de Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 de 1983, resolución 333 de 2011. La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura

			consistente, firme al tacto y superficie sin bobosidad.
10	1 (KILO)	***PAVO RELLENO:*** Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumado, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.	NTC 1325 (ultima actualizado), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás que las modifiquen, adiciones o sustituyan. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Los productos cárnicos procesados deben conservar en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto. Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo (Pb): Max. 0,5 mg/Kg**
11	1 (KILO)	***PERNIL DE CERDO:*** Especial cárnica de cerdo, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.	NTC 1325 (última actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, Resolución 5109 de 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Los productos cárnicos procesados deben conservar en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto. Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo (Pb) _ Max. 0,5 mg/Kg**

NOTA: Los **bienes** a suministrar, deben cumplir con la totalidad de los requerimientos y especificaciones contenidas en las fichas técnicas adoptadas por la Entidad, anexas.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Aunado al cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el concepto anterior y las correspondientes fichas técnicas, adoptada por la Entidad para el suministro de los bienes, el oferente y futuro contratista debe cumplir los siguientes requerimientos técnicos:

A. Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El futuro contratista en el acta de coordinación para el inicio del contrato que resulte del proceso de selección, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

B. Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos deberán transportarse y entregarse para su traslado en CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE REFRIGERACIÓN, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering CACOM 6), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

C. Establecimiento de Comercio:

El futuro contratista **(persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura)** DEBE acreditar un establecimiento de comercio mediante el Certificado de existencia y representación legal y/o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, en donde ejecutarán las actividades relacionadas con el objeto del presente proceso de selección (Suministro carnes frías). Con el fin de garantizar el suministro ininterrumpido de los productos relacionados con el objeto del presente proceso de selección.

Nota 1: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal o consorcio o promesa de sociedad futura) uno de los integrantes debe acreditar este requisito.

D. Concepto Sanitario, Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas y/o para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas:

El proponente **DEBE** anexar a su propuesta, la respectiva acta de inspección sanitaria LEGIBLE emitida por la autoridad sanitaria competente (Dirección territorial de salud o INVIMA)**,** del establecimiento de comercio, la cual deberá allegarse con **concepto favorable o Con Requerimiento** (Siempre y cuando en este último no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor)**,** es decir, que acredite que el establecimiento del productor y/o fabricante, o comercializador cumple con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente que rige la materia, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

NOTA 1: Debe anexarse al cumplimiento de este requisito CERTIFICACION (FORMULARIO CALIDAD EN LA QUE SE ACTÚA), en la cual se manifieste de manera expresa **la calidad en**

la que se actúa, es decir, *productor y/o fabricante, o Comercializador*.

NOTA 2: Los datos consignados en el respectivo concepto **DEBEN** ser coherentes con la información reportada en el certificado de existencia y representación legal y/o matrícula mercantil aportado para el cumplimiento del *establecimiento de comercio* según aplique, so pena de rechazo de la acreditación del cumplimiento del presente requisito.

NOTA 3: Para el caso de los oferentes plurales (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura) el integrante que acredite el establecimiento de comercio debe igualmente acreditar este requisito.

NOTA 4: El Concepto Sanitario y/o Acta de inspección Sanitaria **DEBE** allegarse en el formato establecido para tal fin por parte la autoridad sanitaria competente, conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Resolución No. 2674 de 2013 y Resolución 1229 de 2013 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

E. Acta de Inspección Sanitaria de Vehículos y/o medios de transporte:

El futuro contratista (**persona natural, persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura**) **DEBE** anexar a su propuesta, el acta de inspección sanitaria legible de mínimo **02 VEHÍCULOS para transporte de alimentos que posean sistema de refrigeración o congelación, de propiedad del oferente o alquilado**, expedido por la autoridad sanitaria competente en la cual consten las condiciones sanitarias del mismo con concepto FAVORABLE **apta para el transporte de alimentos**, que no SUPERE LOS DOCE (12) MESES de expedición.

Adicional a ello debe anexar junto con este requisito:

1. Copia SOAT (el cual debe estar vigente).
2. Revisión tecno mecánica (si aplica), mediante la cual se verificará que el vehículo y/o medio de trasporte, posee las condiciones mecánicas óptimas para poder circular por las vías públicas y privadas del país.
3. Licencia de tránsito del vehículo (Tarjeta de Propiedad).

A su vez debe dar cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VII, Artículo 29.

Nota 1: Se debe allegar Licencia de transito del vehículo (Tarjeta de Propiedad), mediante el cual se acredite la tenencia del vehículo o en su defecto vinculo civil o contractual que pruebe la tenencia de los vehículos a título del oferente.

F. Educación y Capacitación de Los Manipuladores De Alimentos

De conformidad con el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, el oferente persona natural o jurídica debe allegar con su oferta:

- Certificado de higiene y manipulación de alimentos y/o listados de asistencias a capacitaciones, con fecha de expedición dentro de los 12 meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, de mínimo dos operarios involucrados en el área de

proceso de producción y/o distribución.

- Plan de capacitación continuo-permanente y/o cronograma de capacitación para el personal manipulador de alimentos, de acuerdo con lo establecido en el **Artículo 13. Plan de capacitación de la resolución 2674 de 2013.** La fecha de actualización de dichos documentos no debe ser superior a un año.

G. Certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos del Personal Manipulador de Alimentos y persona encargada del descargue y/o Conductor:

Para el cumplimiento de este requisito se requiere que el oferente presente certificación médica no mayor a doce meses de expedición de su personal manipulador (mínimo 4, incluir conductores), en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y el buen estado de salud.

Nota: El oferente debe allegar documento mediante el cual manifieste las funciones del personal manipulador involucrado en el proceso (producción, distribución, conductores etc). El total de las certificaciones de aptitud medida aportadas deben coincidir con la totalidad del personal reportado en este documento.

H. Plan Estratégico De Seguridad Vial:

En cumplimiento de la Ley 1503 de 2011 (artículo 12), el Decreto 1079 de 2015 (Decreto Único Reglamentario del Sector Transporte), y, de manera fundamental, la Resolución 20223040040595 de 2022 del Ministerio de Transporte, el proponente deberá adjuntar a su propuesta los siguientes requisitos, dependiendo del nivel de implementación de su PESV (Básico, Estándar o Avanzado), y si está o no obligado legalmente a implementar su propio PESV, que se pueden evidenciar en la tabla 1.Resumen Grupos PESV en función de la misionalidad y tamaño de la organización.

NIVEL DE DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL PESV		MISIONALIDAD DE LA ORGANIZACIÓN	
		1. Empresas dedicadas a la prestación del servicio de Transporte Terrestre Automotor	2. Organizaciones dedicadas a actividad diferente al Transporte
TAMAÑO DE LA ORGANIZACIÓN	1. Básico	Entre 11 y 19 vehículos o entre 2 y 19 conductores,	Entre 11 y 49 vehículos o entre 2 y 49 conductores,
	2. Estándar	Entre 20 y 50 vehículos o entre 20 y 50 conductores,	Entre 50 y 100 vehículos o entre 50 y 100 conductores,
	3. Avanzado	Más de 50 vehículos o más de 50 conductores,	Más de 100 vehículos o más de 100 conductores,

A. Si el proponente debe implementar y ejecutar el Plan Estratégico de Seguridad Vial - PESV según la Resolución.

- Carta donde certifique el nivel del diseño e implementación (Básico, Estándar o Avanzado) del Plan Estratégico de Seguridad Vial (Res. 40595/ 22) firmada por el representante legal. (El Plan PESV se debe actualizar anual)
- Resultados de la última auditoría realizada al Plan Estratégico de Seguridad Vial con su correspondiente plan de acción.
- Radicación ante la entidad competente: Si eres una empresa dedicada a la prestación del servicio de transporte terrestre automotor, se solicitará el soporte de cargue en el sistema SISI/PESV de la Superintendencia de Transporte.
- Listado o matriz de vehículos que estarán prestando el servicio, donde se evidencie como mínimo: Placa de vehículos, modelo, registros de revisión técnico-mecánica y de gases (fecha de realización, fecha de vencimiento) registro de fechas de adquisición y vencimiento del SOAT de los vehículos.

B. Si el proponente NO debe implementar y ejecutar el Plan Estratégico de Seguridad Vial - PESV según la Resolución.

- Carta donde certifique que NO requieren implementar el Plan Estratégico de Seguridad Vial (Res. 40595/ 22) firmada por el representante legal.

I. Plan de Saneamiento:

El oferente deberá certificar la implementación y capacitaciones de cada uno de los programas del plan de saneamiento básico los cuales son el programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos y programa anual de control de plagas y manejo de roedores en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013.

J. *Certificación SG-SST:*

De conformidad con lo establecido en la resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019, se debe anexar:

Certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, con el número de licencia o registro para operar Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo; manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a la normatividad vigente.

- Autoevaluación de estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), emitida por la ARL con fecha de la presente vigencia.

Nota: Se aclara que la certificación expedida por la ARL a la cual se encuentre afiliada la empresa, que certifique porcentaje de cumplimiento del SG-SST de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación de la Resolución 0312/2019, donde la valoración sea MODERADAMENTE ACEPTABLE o ACEPTABLE.

CONDICIONES PONDERABLES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR (SI APLICA)

N/A.

NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

- **Ley 9ª. de 1979** *(Código Sanitario Nacional): Es la ley marco fundamental que dicta las Medidas Sanitarias y establece las bases para la salud pública y el control de alimentos.*

- **Ley 80 de 1993** *"Estatuto General de Contratación de la Administración Pública" que consagra los principios de transparencia, economía y responsabilidad, los cuales se deben tener en cuenta al momento de adelantar las actuaciones contractuales de las entidades estatales, para buscar de esta forma el cumplimiento de sus fines, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados.*

- **Ley 1150 de 2007** *"Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993" y establece las modalidades de selección de contratistas y disposiciones generales para la contratación con recursos públicos.*

- **Ley 1474 de 2011** *"Ley Anticorrupción" que consagra medidas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.*

- **Ley 1882 de 2018** *"Por medio de la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones"*

- **Decreto 3075 de 1997** *Reglamenta parcialmente la Ley 9ª de 1979 en cuanto a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.*

- **Decreto 1500 de 2007 (Mayo 04) (y sus modificaciones: Decreto 2270 de 2012)** *Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Es la norma principal específica para el sector cárnico.*

- **Decreto 2270 de 2012**, *expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social*, *Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131,4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones.*

- **Decreto 2078 de 2012** *Por el cual se establece la estructura de Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y se determinan sus funciones.*

- **Decreto 0019 de 2012** *"Anti trámites" que suprime o reforma regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios en la Administración Pública, con el objeto de contribuir a su eficacia y eficiencia, así como también, fortalecer los principios de buena fe, confianza legítima, transparencia y moralidad.*

- **Decreto 1082 de 2015** *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional" y que derogó el Decreto 1510 de 2013 y contempló en el Título 1 "CONTRATACIÓN ESTATAL" de la Parte 2 "REGLAMENTACIONES" correspondiente al Libro 2 "RÉGIMEN REGLAMENTARIO DEL SECTOR ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN NACIONAL", las disposiciones legales generales aplicables a la actividad contractual de las Entidades Públicas.*

- **Decreto 1282 de 2016** *Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones*

- **Decreto 1860 de 2021,** *Por el cual se modifica y adiciona el Decreto **1082** de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, con el fin reglamentar los artículos **30**, **31**, **32**, **34** y **35** de la Ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones.*

- **Resolución 2674 de 2013, modificada por Resolución 3168 de 2015** *Reglamenta el tema del registro, permiso o notificación sanitaria de alimentos, y aplica a establecimientos y vehículos transportadores.*
- **Resolución número 005109 de 2005 (diciembre 29)** *por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.*

- **Resolución 810 DE 2021(junio 16)** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.*

- **Resolución 2492 DE 2022 (Diciembre 13)** *Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.*

- **Circular 046 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio de la cual se establecen lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano.*

- **Circular 031 de 2015, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social**, *por medio del cual emiten directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano.*

- **NTC 1325** *establece los requisitos que deben cumplir los productos Cárnicos procesados no enlatados.*

Así mismo, en lo no regulado particularmente en las normas antes mencionadas, se aplicarán las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en el proyecto de pliego, las resoluciones y los documentos que se expidan con relación al presente proceso de selección abreviada subasta inversa electrónica.

EXPERIENCIA REQUERIDA

Conforme a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.5.2., del Decreto 1082 de 2015, por ser la experiencia un requisito habilitante, los oferentes deben tenerla inscrita en el RUP, usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel. Para el presente proceso los proponentes deben acreditar la experiencia de la siguiente forma:

Se verificará como requisito habilitante que máximo dos (02) contratos relacionados en el RUP se encuentren inscritos y clasificados en el siguiente código UNSPSC hasta el tercer nivel:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) **PRODUCTOS DE USO FINAL**	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	50112000

La sumatoria de los valores Actualizados (VA) de los contratos ***deben ser igual o mayor a una (1) vez el presupuesto oficial estimado para el presente proceso* (PO) (100% PO), *expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV) a la fecha de entrega de las propuestas.***

Nota 1: Para la verificación de la experiencia el oferente debe allegar el *FORMULARIO EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE.*

Acreditación de la experiencia en la modalidad de consorcio y/o unión temporal:

La experiencia del oferente plural (unión temporal o consorcio o promesa de sociedad futura) corresponde a la aportada por un integrante o a la suma de la experiencia que acredite cada integrante del proponente plural con contratos ejecutados y reportados en el certificado del Registro Único de Proponentes RUP vigente y en firme, relacionados con el objeto a contratar; en todo caso la cuantía de la experiencia del proponente plural debe ser por un valor igual o superior al **100%** del presupuesto oficial asignado al contrato, identificados con el Clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC indicado en el numeral anterior.

En caso que un proponente acredite experiencia en un contrato como integrante plural, la experiencia derivada de ese contrato corresponde a la ponderación del valor del contrato por el porcentaje de participación.

Cuando los miembros del consorcio o de la unión temporal acrediten experiencia igualmente en contratos ejecutados bajo estas modalidades, sólo se tendrá en cuenta como experiencia de aquellos, la referida al porcentaje de participación que hubieren tenido en el grupo o asociación que ejecutó el contrato. Por lo menos una de las experiencias acreditadas deberá corresponder a cada uno de los miembros del consorcio, o unión temporal o promesa de sociedad futura.

En cuanto a personas naturales extranjeras domiciliadas en Colombia y personas jurídicas extranjeras con sucursal en el país: Deberá acreditar este requerimiento como lo haría una persona jurídica de origen Nacional.

Nota 1: Para la verificación de la experiencia el oferente debe allegar el ***FORMULARIO EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE.***

CRITERIO DIFERENCIAL PARA MYPIME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PUBLICAS

Que en atención al Decreto 1860 de 2021, Artículo 2.2.1.2.4.2.18, establece: "Criterios diferenciales para MIPYME en el sistema de compras públicas. De acuerdo con el numeral 1 del artículo 12 de la Ley 590 de 2000, según los resultados del análisis del sector, las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos establecerán condiciones habilitantes diferenciales que promuevan y faciliten la participación en los procedimientos de selección competitivos de las MIPYME domiciliadas en Colombia.

Para el efecto, en función de los criterios de clasificación empresarial, los Documentos del Proceso deberán incorporar requisitos habilitantes diferenciales relacionados con alguno o algunos de los siguientes aspectos:

Tiempo de experiencia.

Número de contratos para la acreditación de la experiencia.

Índices de capacidad financiera.

Índices de capacidad organizacional.

Valor de la garantía de seriedad de la oferta

Los requisitos mencionados deberán fijarse respetando las condiciones habilitantes requeridas para el cumplimiento adecuado del contrato, teniendo en cuenta el alcance de las obligaciones. En desarrollo de lo anterior, con la finalidad de beneficiar a las MIPYME, se establecerán condiciones más exigentes respecto a alguno o algunos de los criterios de

participación antes enunciados frente a los demás proponentes que concurran al procedimiento de selección que no sean MIPYME.

Que de acuerdo a lo anterior el indicado criterio se establecerá en el pliego como pasa a mostrarse.

CRITERIO DIFERENCIAL PARA MIPYME EN EL SISTEMA DE COMPRAS PÚBLICAS

En cumplimiento a lo establecido en EL Decreto 1860 de 2021, en concreto a lo relacionado con el artículo 2.2.1.2.4.2.18, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares revisó cada uno de los criterios diferenciales para impulsar la participación de las MIPYME y para la presente contratación se establece como condición diferencial habilitante el número de contratos para la acreditación de la experiencia, ya que por medio de esta condición la Entidad busca dar garantías para que las Mipyme participen en el presente proceso con la posibilidad de acreditar la experiencia con una cantidad mayor de las solicitadas a los demás proponentes.

Criterio de experiencia diferencial para mipymes en aplicación al Decreto 1860 del 24 diciembre de 2021:

Para acreditar la experiencia A MIPYMES de acuerdo a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.2.18. Criterios diferenciales para Mipyme en el sistema de compras públicas, la experiencia del proponente deber ser acreditada con los siguientes documentos y debe contener los siguientes lineamientos:

Conforme a lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, por ser la experiencia un requisito habilitante, los oferentes deben tenerla inscrita en el RUP, usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios en el tercer nivel. Para el presente proceso los proponentes deben acreditar la experiencia de la siguiente forma:

Se verificará como requisito habilitante que máximo tres (03) contratos relacionados en el RUP se encuentren inscritos y clasificados en el siguiente código UNSPSC hasta el tercer nivel:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	CLASIFICADOR UNSPSC
(E) **PRODUCTOS DE USO FINAL**	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de Carne y Aves de Corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	50112000

La sumatoria de los valores Actualizados (VA) de los contratos ***deben ser igual o mayor a una (1) vez el presupuesto oficial estimado para el presente proceso*** **(PO) (100% PO),** ***expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV) a la fecha de entrega de las propuestas.***

Nota 1: Para la verificación de la experiencia el oferente debe allegar el ***FORMULARIO EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE.***

LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La ejecución del contrato se realizará mediante entrega de los bienes de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio que se enuncian a continuación; previa solicitud efectuada por parte del supervisor (a) del contrato:

Unidades del Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16–00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERIA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia – Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá	San Vicente del Caguan - Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Base Tres Esquinas del Caguan (Solano) - Caquetá

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

Unidades del Putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villagarzón-Putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-Putumayo

NOTA 2: El futuro contratista debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

NOTA 3: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será ***hasta el 31 de diciembre de 2026***, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado y contenido en el Plan Anual de Adquisiciones para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($250.000.000,00) M/CTE** incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

Rubro presupuestal que se afecta con la contratación:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-001	CARNES, PESCADO, FRUTAS HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	$250.000.000

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los ***treinta (30) días*** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el

artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.

e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

A cargo del supervisor del contrato:

a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
b. Cuadro control de pagos firmado.
c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
d. Alta de la unidad de Negocio.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:
a. Endoso Factura o equivalente.
b. Memorando trámite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

NOTA 1: Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.

NOTA 2: La certificación Bancaria entregada con la propuesta, no tendrá una fecha de expedición mayor a treinta (30) días, en este orden de ideas esta deberá contener los siguientes datos:

- Nombre o Razón Social
- Numero de Nit.
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Tipo de cuenta (Ahorros o corriente)

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, deberá radicar por escrito ante la **supervisión** la certificación bancaria actualizada (no mayor a 30 días de expedición). Dicha comunicación deberá presentarse, como mínimo, con diez (10) días hábiles de antelación a la radicación de facturas, con el fin de garantizar la actualización oportuna en el sistema financiero de la Entidad.

NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el futuro contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

Obligaciones Generales:

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

c. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.

d. Enviar vía correo electrónico los primeros siete (07) días de cada mes al supervisor del contrato, la Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales y la Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales expedidas por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley anexando su tarjeta profesional y antecedentes actualizados expedidos por la junta central de contadores, o en su defecto firmadas por el representante legal; igualmente la planilla de pago de seguridad social y parafiscales tanto de la empresa como del representante legal y/o contratista.

e. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.

f. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, proyecto de pliego, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

g. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

h. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas por la entidad, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

i. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.

j. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

k. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

l. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.

m. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual, la cual será envía por el supervisor del contrato vía correo electrónico y esta deberá ser enviada con firma original del representante legal y/o contratista en un *Lapso no superior a 12 horas*.

n. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.

o. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

p. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.

q. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

r. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF, de su competencia.

s. Acatar las instrucciones del supervisor del contrato.

t. Reportar e informar al supervisor del contrato todos los cambios que surjan en la información de los vehículos en los que se transporten los bienes contratados.

u. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

v. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

w. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

Obligaciones Específicas:

a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*

b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.

c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.

d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

e. Entregar los productos solicitados en un término no superior a 12 horas corrientes. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

f. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, *Lapso no superior a 2 horas*, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

g. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.

h. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.

i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.

j. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

k. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.

l. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

NOTA: Todas las estipulaciones incluidas en los estudios previos, pliegos de condiciones y en el contrato, son de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

Atendiendo a lo establecido en el Artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y los Artículos 2.2.1.1.1.6.1. y 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 se efectúa la evaluación de los riesgos previsibles, de conformidad con lineamientos y directrices efectuadas por Colombia Compra Eficiente, así:

N	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento /Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	¿Cómo se implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad

1	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuad o análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Que los interesados no cumplan los indicadores de capacidad financiera ni organizacional	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuad o análisis de los indicadores financieros y de capacidad organizacional	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Hasta la verificación de los requisitos habilitantes	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	CONTRATACION OPERACIONAL	No suscripción del contrato	No ejecución del contrato e incumplimiento a la misión institucional	1	1	2	BAJO	CONTRAT ISTA	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	SI	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
4	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Retirar la oferta después del cierre del proceso	Retraso en la etapa precontractual	1	1	2	BAJO	OFERENTE	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	NO	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimiento del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los bienes	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calidad	Verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas	En el evento
7	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	Mensual
8	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratados	En el evento

9	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios materiales y ambientales	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	Contra entrega
10	ESPECIFICO	EXTERNO	CONTRACION/EJECUCIÓN	ECONÓMICO	Desabastecimiento	Aumento de los precios, demoras, menos cantidades de entrega	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Previsión de la ocurrencia	2	2	4	BAJO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
11	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Cierre de vías de acceso	Demoras y prorrogas en el plazo de ejecución	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Verificación de la periodicidad de la ocurrencia	3	3	6	ALTO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
12	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCION/CONTRATACIÓN	FINANCIERA	Variación de precios y normatividad	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	5	ALTO	CONTRATISTA	Análisis para modificación de las condiciones contractuales	3	4	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información permanente con el proveedor	Diario
13	ESPECIFICO	EXTERNO	SELECCION/CONTRATACION	ACIÓN/EJECUCIÓ	Cambio de legislación tributaria	Nuevos tributos establecidos	2	4	6	ALTO	ALFM-CONTRATISTA	Verificación normatividad tributaria	2	4	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
14	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	No entrega de los bienes o Entrega de los mismos en mal estado	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	1	3	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
15	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	Fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos	Suspensión del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Verificación en los medios de comunicación	3	5	8	EXTREMO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Teniendo en cuenta el análisis del sector efectuado, la naturaleza, el objeto del contrato a celebrar y el análisis del riesgo atribuido a las partes, se considera que es necesario exigir como garantía ***contrato de seguro contenido en una póliza*** que cubra los riesgos que se relacionan a continuación, en las cuantías igualmente relacionadas.

Las cuales, deberán ser constituidas a favor de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía, identifica con Nit. 800.117.190-7, para que surta la aprobación correspondiente y de forma posterior ser anexa al respectivo expediente contractual.

RIESGOS DE LA ETAPA PRECONTRACTUAL:

Tipo de Riesgo	Pólizas exigibles

• La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la Adjudicación o para suscribir el contrato es prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses. • El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de la oferta. • La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario. • La falta de otorgamiento por parte del oferente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.	**SUFICIENCIA GARANTÍA SERIEDAD DE LA OFERTA:** Por un valor equivalente al 10% del valor del presupuesto oficial y/o Items, con una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha definitiva de cierre del proceso de selección. En el evento que la propuesta sea presentada en consorcio o unión temporal, la garantía debe tomarse a nombre del consorcio o unión temporal según el caso, con la indicación de cada uno de los integrantes no a nombre de sus representantes legales y debe expresar claramente que será exigible por su valor total ante el incumplimiento en que incurran cualquiera de los integrantes del grupo proponente, en todo o en parte, derivado del incumplimiento de las obligaciones amparadas.

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL:

Tipo de riesgo	Amparos exigibles	Cobertura
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia del cumplimiento del contrato	30% valor contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 6 meses más.
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia de Calidad	30% valor contrato con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y 4 meses más. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 4 meses más.
Riesgos Operacionales Riesgos Financieros	Suficiencia del pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	5% valor contrato por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más. Es decir, la cobertura de la garantía deberá ser desde la fecha de firma del contrato hasta el plazo de ejecución y 3 años más.

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)

(De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE

N/A	N/A	N/A	N/A

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
N/A	N/A	N/A	N/A

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

	Nombre	Cargo
Comité estructurador Técnico	Adm. Emp. Luis Alberto Montealegre Castro	TASD. del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

	Nombre	Cargo
Comité Evaluador Técnico	Ing. Alim. Darlyn Bolaños Garcia	PD. del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios

	Nombre	Cargo	Cedula	Teléfono
Supervisor	Cont. Púb. Ana Isabel Perez Arias	TASD. del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios	1117529851	3102446594

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Tabla 1.
Anexos adicionales

1. PLAN ANUAL DE AQUISICIONES	MARCAR CON X ANEXO ADICIONAL
Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión. No. Solicitud de Pedido de SAP	**X** **400010286**
2. OBRAS Y MANTENIMIENTO	
Diseños actualizados, revisados y aprobados Licencias Permisos Ambientales Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	
3. VIVERES FRESCOS Y SECOS	**X**

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)	
4. COMBUSTIBLES	
Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)	
5. OTROS BIENES /SERVICIOS	
Fichas técnicas (si aplica) Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.	

Nota. Anexos adicionales. Elaborado por Grupo Precontractual ALFM – 2025

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

ELABORÓ	**APROBÓ**
NOMBRE: Adm. Emp. LUIS ALBERTO MONTEALEGRE CASTRO	**NOMBRE:** Adm. Emp. CARLOS EDUARDO GASCA FUENTES
CARGO: TASD. del Grupo abastecimientos Bienes y Servicios	**CARGO:** Coordinador del Grupo abastecimientos Bienes y Servicios
FIRMA DE APROBACIÓN: **ORIGINAL FIRMADO**	**FIRMA DE APROBACIÓN:** **ORIGINAL FIRMADO**

ANEXO ESPECIFICACIONES TECNICAS
SALCHICHA MANGUERA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **01**	Página 1 de 3	
		Fecha: **26** **03** **2021**		

PRODUCTO / NOMBRE		**SALCHICHA MANGUERA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Seleccionada	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		88
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta Versión)

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* g	3	< 10	-	-

en donde
n = número de muestras que se van a examinar
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Versión)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA MANGUERA**

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto. El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente). No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO DE 2023**
CONTROL DE CAMBIOS		

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	– Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium MACRONUTRIENTE / PARAMETROS (PROMEDIO / DESVIACION): Proteína (%) 15.5 ± 0.2 Humedad (%) 62.1 ± 0.4 Grasas (%) 16.1 ± 0.1 Carbohidratos (%) 11 – Calorías (kcal) 211 – En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona" Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan", *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*
3	En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

HAMBURGUESA DE RES

PRODUCTO / NOMBRE	**HAMBURGUESA DE RES**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341 / SAP 200002645
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio

Parámetro	Estándar	
	% Min	% Max
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio		

Requisitos	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento de *staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
Recuento de esporas *clostridium sulfito* reductor UFC/g	3	100	300	1
Detección *salmonella* Spp, /25g	3	Ausencia	--	--
Recuento de *Escherichia coli*, /g	3	100	400	1

En donde:
n: número de muestras que se van a examinar
m:indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización actualización).

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HAMBURGUESA DE RES**

		a: **Plomo 0,5 mg/kg Máximo**
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. SAP 200002645, Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HAMBURGUESA DE RES**

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial *realizada por IMRC / Octubre 2021.*
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así: **Componentes / Valor** **Proteina (N x 6,25) en fracción de masa — 10 % min** **Grasa, en fracción de masa . — 28 % máx** **Humedad más grasa, en fracción de masa — 90 % máx** **Almidón en fracción de masa — 10 % máx** **Proteína no cárnica, en fracción de masa — 6 % máx** a Parámetro* / Estandar % min / % max Proteina (N x 6,25) en fracción de masa — 10 — Grasa, en fracción de masa — — 40 Humedad más grasa, en fracción de masa — — 90 Almidón, en fracción de masa — — 8 Proteína no cárnica, en fracción de masa — — 6 Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización). los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0.5 mg/Kg maximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehiculo.
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplia rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.
7	En requisitos microbiológicos Se actualiza la tabla No 7"requisitos microbiológicos "de la NTC 1325 a la Quinta Actualización. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En presentación del producto se retira el texto "SAP 200001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr" y se deja el gramaje establecido en el SAP 200001733 de peso de 100 gr. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02. Se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio". Y adicional a ello se actualiza tablas de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, lo anterior que se encontraban en forma de pantallazo Requisitos normativos se elimina la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por Resolución 810 de 2021, se agrega la Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Se agrega presentación de Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr mediante código SAP 200002645 En requisitos de Rotulado se agrega Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". *Realizada por DASR 17/05/2024.*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HAMBURGUESA DE RES**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

MORTADELA ESTANDAR

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**	
		Fecha: **07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**MORTADELA ESTANDAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493 / SAP 200000805 / SAP 200000806/ SAP 200002817.
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	

PARAMETRO *	**ESTANDAR**	
	% MINIMO	**% MAXIMO**
Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10	
Grasa en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón en fracción de masa		10
Proteína no cárnica en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MORTADELA ESTANDAR**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4ºC): Mínimo 30 días. Al momento de la entrega no debe tener más de 5 días desde su fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente). No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MORTADELA ESTANDAR**

	Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.
6	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
7	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002817 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002817 mortadela paquete * 500 gr". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*
8	En requisitos normativos se agrega Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 En rotulado se actualiza la normatividad vigente "Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y demás normas vigentes que le aplique". En vida útil se agrega el texto "al momento de la entrega este no puede tener mas de 5 días de fabricación". Lo anterior con el fin de garantizar la rotación del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

SALCHICHA TIPO PERRO

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**	
		Fecha: **07** / **02** / **2025**		

PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHA PERRO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398 / SAP 200002647 / SAP 200002648/ SAP 200002815
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Seleccionada % min	Seleccionada % máx
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		88
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos de composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta actualización)

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	C
Recuentos aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1
Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100	-	-
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10	-	-

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Actualización)

Requisitos Nutricionales	No Aplica

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA PERRO**

	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** SAP 200002815 salchicha paquete x 10 und
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA PERRO**

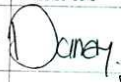
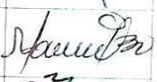
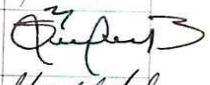
	personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Registro sanitario vigente • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00, Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium MACRONUTRIENTE / PARAMETROS: PROMEDIO / DESVIACION Proteína (%): 15.5 / ± 0.2 Humedad (%): 62.1 / ± 0.4 Grasas (%): 18.1 / ± 0.1 Carbohidratos (%): 11 / -- Calorías (kcal): 211 / -- En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA PERRO**

	el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado, *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye *"Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional"*, con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chochó y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. *Cambio realizado por JPMR Sept/2021.*
4	En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 5 de la NTC 1325 a la quinta Actualización y se eliminan los requisitos nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se agregan los códigos SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. Y SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se adiciona el texto no debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se traslada el concepto sanitario del vehículo a las condiciones de transporte. *Cambios realizados por MCRG mayo 2024.*
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002815 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002815salchicha paquete x 10 und". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

CHORIZO

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**	
		Fecha: **07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE		**CHORIZO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000803 / SAP 200000180/ SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800/ SAP 200001804 /SAP 200001767 /SAP 200001879/ SAP 200001809 / SAP 200002813
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Estándar	
	% min	% máx
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos

Requisito	n	m	M	C
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	100	300	1
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	100	300	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	100	400	1

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7– NTC 1325 (quinta Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CHORIZO**

		Plomo 0.5 mg/Kg maximo

REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 450 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código** SAP 200002813 chorizo paquete x 8 und
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CHORIZO**

	referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Registro sanitario del producto. (Vigente) • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos,
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo,
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo coctel, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
4	En ingredientes se retira carne de pollo. En requisitos específicos se actualiza la información de la NTC 1325 (quinta Versión) para la Tabla No 6 de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos y la tabla No 7 Requisitos microbiológicos. En requisitos normativos se incluye la resolución 5109 de 2005, la resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. En Presentación del Producto se incluye embalaje por 400 gr, 700 gr, 800 gr conforme a requerimiento de la entidad. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 450 gr. En rotulado se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se retira el concepto sanitario del vehículo ya que se contempla en las condiciones de transporte. *Cambios realizados por MCRG mayo 2024.*
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye materiales SAP 200002813 En presentación de producto se agrega el texto con el material así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002813 chorizo paquete x 8 und" La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

Continua Ficha Técnica de Producto ... CHORIZO

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

SALCHICHON CERVECERO

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		VERSIÓN No. **02**	Página **1** de **4**		
		FECHA: **23**	**04**	**2024**	

PRODUCTO / NOMBRE		**SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / SAP 200000670 / SAP 200000941 / SAP 200002650
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificador, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Estándar	
	% Min	% Max
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad más grasa, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	3	--	100.00	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de s*taphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-
Recuento de esporas *clostridium sulfito* reductor UFC/g	3	<10	100	1
Detección *salmonella* Spp, /25g		Ausencia	-	-
Detección de *listeria monocytogenes*/25g		Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia coli*, /g		<10	-	-

En donde:
n: número de muestras que se van a examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Continua Ficha Técnica de Producto — **SALCHICHÓN CERVECERO**

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg Maximo**
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200002650, El producto debe tener un peso mínimo de 450gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 / SAP 200002650 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4ºC): Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la

Continua Ficha Técnica de Producto — **SALCHICHÓN CERVECERO**

	entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02 En requisitos normativos se elimina la Resolución 333/2021 derogada por la Resolución 810 de 2021, se agrega Resolución 2508 de 2012, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye código SAP 200002650, El producto debe tener un peso mínimo de 450gr En rotulado se actualiza la normatividad eliminándose la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por la Resolución 810/2021y se agrega Resolución 2508 de 2012, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En certificaciones se agrega el texto" Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años". *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	

Continua Ficha Técnica de Producto **SALCHICHÓN CERVECERO**

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

JAMON

PRODUCTO / NOMBRE	**JAMÓN**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562 /SAP 200001476 /SAP 200001873 /SAP 200000760 /SAP 200001664 /SAP 200002153/ SAP 200002646/ SAP 200002818.
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Estándar:

Parámetro	**Valor**	
	% min	**% máx**
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		10
Humedad, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		7
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	**n**	**m**	**M**	**C**
Recuento aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1

Continua Ficha Técnica de Producto — *JAMÓN*

		Recuento Coliformes, UFC/g: 3 / 100 / 500 / 1 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr: 3 / <100 / - / - Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr: 3 / <10 / 100 / 1 Detección de Salmonella/ 25 g: 3 / Ausencia / - / - Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g: 3 / Ausencia / - / - Recuento de Escherichia Coli /gr: 3 / <10 / - / - Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001476 / SAP 200001873**. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. **SAP 200000760 / SAP 200001664** El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. **SAP 200002646** El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr. **SAP 200002153** El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y 20 tajadas. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:**

Continua Ficha Técnica de Producto — ***JAMÓN***

		SAP 200002818 jamón * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4ºC): Mínimo 30 días. Al momento de la entrega no debe tener Mas de 5 días de fabricación

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Registro sanitario del producto. (Vigente) • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)

	y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en requisitos fisicoquímicos el encabezado de la Tabla No 4 Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar y la versión de la NTC 1325. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de pr oductos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se agregan los códigos SAP 200002646 Presentación por 450 gr y SAP 200002153 Presentación por 400 gramos con 20 tajadas, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se retira el concepto sanitario del vehículo ya que se contempla en las condiciones de transporte. *Cambios realizados por MCRG mayo 2024.*
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002818 En presentación se agrega el texto "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002818 jamon * 500 gr" . La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*
6	Teniendo en cuenta que es un producto que por su naturaleza cuenta con corta vida útil, se agrega el texto "Al momento de la entrega no debe tener Mas de 5 días de fabricación" con el fin de que tenga días de rotación y evitar vencimiento. Lo anterior de acuerdo a solicitud de producción.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	Danery S.

Continua Ficha Técnica de Producto — ***JAMÓN***

Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	David Baldion
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

COSTILLA AHUMADA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **01**	Página 1 de 3	
		Fecha: **26** / **03** / **2021**		

PRODUCTO / NOMBRE	**COSTILLA AHUMADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000852 / SAP 200002314
	Clasificación	Carne Res o Cerdo
	Descripción del Producto	Corte de res o cerdo, formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo

Requisitos Microbiológicos: El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Parámetro	Resultado
Recuento de *Coliformes Fecales* UFC/g	<3
Recuentos de *Staphylococcus* coagulasa UFC/g	<100
Detección de *Salmonella* , /25g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes* , /25g	Ausencia

Referencia parámetros microbiológicos Productos cárnicos madurados o ahumados INVIMA

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura consistente, firme al tacto y superficie sin babosidad.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2674 de 2013. Decreto 2162 de 1983, resolución 333 de 2011.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	Unidad x 500 gramos.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **COSTILLA AHUMADA**

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de cuarenta (40) días mínimo contados a partir de la fecha de empaque, conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (10) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"; El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

Continua Ficha Técnica de Producto ... **COSTILLA AHUMADA**

2	Se ajusta información a Formato PA-FO- 75 versión 01, se ajusta vida útil del producto, se modifica de 6 meses a 40 días como mínimo, y se aclara que debe ser conservando las condiciones de temperatura y se retira Registro sanitario vigente, debido a la presentación del producto.
3	En requisitos fisicoquímicos se retira el cuadro Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

Parámetro	Valor	Desviación (+/-)
Humedad g/100 g	59,3	0,4
Grasa g/100 g	16,5	0,1
Proteina g /100 g	20,7	0,2

Se actualiza por las siguientes tablas: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res así:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73

Y *Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo*

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77

En requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 y resolución 333 de 2011.
Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye Registro sanitario del producto. (Vigente); para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se incluye el texto: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PAVO RELLENO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**PAVO ESPECIAL NAVIDEÑO (PAVO RELLENO)**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001627
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumado, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pechuga de pavo, pechuga de pollo, agua, sal, modificadores de pH, emulsionantes, sabores artificiales; los ingredientes y aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Estandar	
	% min	%máx
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos fisicoquímicos para productos cárnicos cocidos Estándar – NTC 1325

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	Resultado
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	–
Recuento de Coliformes, UFC/g	100
Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	<100
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	<10
Detección de *Salmonella*, /25 g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes* , /25 g	Ausencia
Recuento de *Escherichia Coli* /g	<10

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Los productos cárnicos procesados deben conservarse en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto. Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo (Pb): Máx. 0,5 mg/Kg
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200001627 Por kilogramo de producto

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Pavo Especial Navideño (Pavo Relleno)**

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable sencilla Película BDF o Empaque elaborado a base de nylon y polietileno al vacio, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulo impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 60 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato Versión 3
3	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retiran los ingredientes específicos, se referencian los requisitos fisicoquímicos, se adicionan requisitos microbiológicos NTC 1325, el ítem otras características del producto se modifica de

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Pavo Especial Navideño (Pavo Relleno)**

	acuerdo a requisitos establecidos en NTC 1325, la presentación del producto se modifica según gramaje presentación en plataforma SAP, los requisitos de empaque son modificados, y en rotulado se adiciona requisitos en caso de presencia de alérgenos, la vida útil del producto se modifica a 60 días, en certificaciones se adiciona: Registro sanitario del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Se modifica que certificación ISO 9001 puede presentarse, más no es obligatoria. *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*
4	En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
5	En requisitos normativos se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En item de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En item de certificaciones Se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PERNIL DE CERDO

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 4	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PERNIL DE CERDO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001688
	Clasificación	Carne de Cerdo
	Descripción del Producto	Especial cárnica de cerdo, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de cerdo, agua, sal, material de cerdo, especias, modificadores de pH, emulsionantes, sabores artificiales; los ingredientes y aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos fisicoquímicos para productos cárnicos cocidos Estándar – NTC 1325
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. - Los productos cárnicos procesados deben conservarse en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto. - Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo (Pb) _ Máx. 0,5 mg/Kg

Parámetro	Estandar	
	% min	%máx
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisito	Resultado
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	–
Recuento de Coliformes, UFC/g	100
Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	<100
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	<10
Detección de *Salmonella*, /25 g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes* , /25 g	Ausencia
Recuento de *Escherichia Coli* /g	<10

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001688 Por Kilogramo de producto.
	Empaque y/o	El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PERNIL DE CERDO**

	Embalaje	sencilla; PEL, Película BDF, o Empacado por unidad el bolsa de polietileno al vacío, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulo impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 60 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**NOVIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retiran los ingredientes específicos, se referencian los requisitos fisicoquímicos, se adicionan requisitos microbiológicos NTC 1325, el ítem otras características del producto se modifica de acuerdo a requisitos establecidos en NTC 1325, la presentación del producto se modifica según gramaje presentacion en plataforma SAP, los requisitos de empaque son modificados, y en rotulado se adiciona requisitos en caso de presencia de alérgenos, la vida útil del producto se modifica a 60 dias, en certificaciones se adiciona: Registro sanitario del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Se modifica que certificación ISO 9001 puede presentarse, más no es obligatoria. *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PERNIL DE CERDO**

3	En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
4	En requisitos normativos se incluyen, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En item de certificaciones Se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	